

Filet mignon au boursin en feuilleté

Note de la recette :

[imprimer la recette](#)**Pour 3/4**

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :

**15 min**

Temps de cuisson :

**30 à 40 min**

Temps de repos :



- filet mignon de porc : 1 kg
- moutarde en grains (à l'ancienne) : un peu
- Boursin : 1
- pâte feuilletée : 1
- jaune d'oeuf : 2

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Badigeonnez le filet mignon avec la moutarde à l'ancienne, puis ensuite avec le boursin.

Déroulez la pâte feuilletée et enroulez le filet mignon avec la pâte (comme un pâté en croûte).

Soudez les bords avec vos doigts mouillés et badigeonnez la pâte avec du jaune d'oeuf pour qu'elle soit bien dorée.

Faites quelques dessins au couteau sur le dessus du feuilleté. Enfournez à four moyen th.6 (180°C) pendant environ 30 à 40 min et surveillez que la croûte soit bien dorée.